WF-2118

Gebruiksaanwijzing – mode d’emploi
Gebrauchsanleitung – user’s manual

TRISTAR Wafelijzer WF-2118

Aansluiting
Het wafelijzer mag alleen aangesloten worden op een geaard stopcontact dat op de juiste manier geïnstalleerd is.
De op het typeplaatje aangegeven spanning moet overeenkomen met de netspanning.
Ontstoord volgens EEC Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC.

Veiligheidsaanwijzingen
- **Kinderen zijn zich niet altijd bewust van de gevaren in de omgang met elektrische apparaten. Daarom kinderen altijd op afstand houden van elektrische apparaten.**
- **Pas op:** het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak nooit de hete delen aan; gebruik alleen de handgrepen . Pas op voor verbrandingsgevaar van afgegeven stoom.
- Gebruik dit apparaat nooit wanneer:
- het wafelijzer of het netsnoer beschadigd is.
- dit apparaat op de grond gevallen is.
- **De stekker altijd uit het stopcontact trekken:**
- **na ieder gebruik**
- **bij eventuele storingen tijdens gebruik**
- **bij het reinigen van het wafelijzer**
- Het snoer mag niet in aanraking komen met de hete onderdelen van het wafelijzer.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer niet naar beneden hangen. Controleer het snoer, stekker en apparaat regelmatig op evt beschadigingen. Reparaties altijd laten uitvoeren door een gekwalificeerd vakman.
- Plaats het apparaat of het snoer nooit op een hete ondergrond (bijvoorbeeld kookplaat) of in de buurt van open vuur.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond. Plaats het wafelijzer niet onder overhangende kasten of gordijnen.
- Het wafelijzer is alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Wordt het wafelijzer op een verkeerde manier gebruikt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door vakmensen uitgevoerd worden. Indien het apparaat kapot is, breng dit dan naar de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

Algemene aanwijzing voor eerste gebruik
Zorg dat de anti-aanbaklaag lichtelijk wordt ingevet voordat het wafelijzer voor de eerste keer gebruikt wordt. Laat het wafelijzer zonder wafels ca. 5 minuten gesloten opwarmen, zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie.
Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in Reiniging en onderhoud.

Gebruik van het wafelijzer
Stop de stekker in het stopcontact. Het rode en het oranje lampje gaan branden.
Na een opwarmperiode van ± 3 minuten op de hoogste stand (het rode lampje blijft aan en het oranje gaat uit) is het wafelijzer klaar voor gebruik. Het oranje controlelampje gaat aan op het moment dat de temperatuur is bereikt. Het rode lampje brandt, zo lang de stroom blijft ingeschakeld. Het deeg gelijkmatig verdelen over het ijzer. Het deksel sluiten en lichtjes

aandrukken. Het bakken begint zodra het oranje lampje weer aan gaat. Dit gedurende ca. 3 minuten, afhankelijk van het beslag en uw smaak. Wanneer de wafel gereed is, het wafelijzer openen en de wafel uitnemen. Om beschadiging aan de anti-aanbaklaag te voorkomen mag u geen scherpe voorwerpen gebruiken om de wafels van de toaster te verwijderen. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.

Reiniging en onderhoud
Trek voor iedere reiniging eerst de stekker uit het stopcontact, en laat het apparaat afkoelen met beide helften open.
Het wafelijzer mag op grond van elektrische veiligheid niet met vloeistoffen behandeld worden of erin ondergedompeld worden. Uw wafelijzer met bakplaten met anti-aanbaklaag is eenvoudig te onderhouden. De buitenkant reinigen met een vochtige doek. De bakplaten reinigt u met een vochtige doek of een zacht borsteltje. Geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

RECEPTEN

WAFELS
250 g gewone bloem - 250 g griessuiker - 250 g margarine of boter - 4 eieren - vanillesuiker naar smaak - 1 snuifje zout. De bloem met de suiker mengen - de margarine of de gesmolten boter met de 4 dooiers eraan toevoegen - alles goed mengen. De eiwitten kloppen met het snuifje zout, zodat men een dichte sneeuw bekomt - deze bij het mengsel voegen. Het deeg tenminste 3 uur laten rusten.

BRUSSELSE WAFELS
250 g bloem - 100 g weekgemaakte boter - 15 g bakkersgist opgelost in lauwe melk + wat suiker - 3 eieren waarvan het wit tot sneeuw geslagen 0, 375 1. lichtjes lauw gemaakte melk. (Vooral geen zout gebruiken). De bloem in een kom doen - een kuiltje maken de lauwe melk in het kuiltje gieten en de bloem er, goed kloppend in verwerken - de eierdooiers erbij voegen - de weekgemaakte boter of margarine erdoor roeren, daarna de gist en tenslotte de tot sneeuw geklopte eiwitten - het beslag 3/4 uur laten rijzen. Er de onderste vorm helemaal mee vullen. Het deeg moet vloeibaar zijn als voor pannenkoeken. Na het bakken de wafels bestrooien met fijne suiker of naar believen met slagroom of jam.

CHANTILLY WAFELS
4 eierdooiers - 100 g bloem - 125 g melk - 100 g boter -2 pakjes vanillesuiker - 1 koffielepel bakpoeder -1 snuifje zout - 6 eiwitten. De dooiers kloppen met de koude melk - de met bakpoeder gemengde bloem en vervolgens de gesmolten boter erin mengen - de vanillesuiker en het zout toevoegen en op het laatst de tot vaste sneeuw geklopte eiwitten - het deeg op de vorm gieten. De wafels koud laten worden en dan versieren met slagroom en fruit.

Garantieverklaring
Voor dit apparaat geldt een garantie van 2 jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Onder deze garantie valt de reparatie of vervanging van defecte onderdelen, op voorwaarde dat het apparaat naar het aankoopadres is teruggebracht. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing en

door verkeerd gebruik, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als lampjes etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen. Als het apparaat niet naar behoren werkt, verpak het dan zorgvuldig, met vermelding van uw naam en adres en de reden van retour en breng het naar het aankoopadres. Als het apparaat binnen de garantieperiode geretourneerd wordt, doe er dan de garantiekaart en de aankoopbon bij.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Importeur
Tristar Europe b.v.

+++++

TRISTAR GAUFRIER WF-2118

Chère cliente, Cher client,
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

Raccordement
Le gaufrier doit être uniquement branché sur une prise de terre. Vérifier que la tension du secteur est bien conforme à celle indiquée sur l'appareil. Cet appareil est conforme aux normes CEE 89/336 CEE et 73/23/CEE.

Pour votre sécurité :
Ne jamais permettre aux enfants d'utiliser cet appareil. Comme pour tout appareil électrique, tenir à l'écart des enfants.

- **Attention:** Lors du fonctionnement, l'appareil dégage une forte chaleur. Faire attention de ne pas toucher les parties chaudes, utiliser uniquement les poignées Faire attention aux risques de brûlures.
- Ne jamais essayer de faire fonctionner l'appareil si :
- le gaufrier ou le cordon d'alimentation sont endommagés
- l'appareil est tombé sur une surface dure
- Retirer la fiche de la prise de courant :
- après chaque utilisation
- en cas d'éventuelles perturbations lors de l'emploi
- avant le nettoyage
- Faire attention à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil. Contrôlez le cordon et la fiche régulièrement pour dommages : jamais user

l’appareil si appareil, cordon ou la fiche sont endommagés. Faites réparer par un technicien qualifié.

- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation. Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas poser ou utiliser le gaufrier ainsi que le cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (ex : plaques électriques) ou près d'un réchaud à gaz.
- Utiliser le gaufrier sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas positionner le gaufrier sous un rideau ou un placard mural.
- Le gaufrier a été conçu pour l'usage domestique uniquement, et non pas pour l'usage commercial.
- En cas d'utilisation impropre de l'appareil, aucune responsabilité pour les dommages éventuels ne pourra être acceptée.
- Afin d'être conforme aux normes de sécurité et d'éviter tout danger, toutes les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, de même que le changement du cordon d'alimentation. En cas de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être porté pour réparation au magasin où vous l’avez acheté. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualité similaire afin d’éviter un danger.

Première utilisation

Lors de la première utilisation, graisser les plaques à revêtement anti-adhésif avec un peu d'huile ou de beurre et faire chauffer le gaufrier environ dix minutes avec les plaques de cuisson fermées afin d'éliminer l'odeur du neuf. Faire attention à ce que l'endroit soit suffisamment ventilé. Ensuite nettoyer le gaufrier en se référant au paragraphe Nettoyage et entretien.

Comment utiliser votre gaufrier ?

Mettre la fiche dans la prise de courant.
Après une courte période d’env. 5 minutes de échauffement sur position 5 , le gaufrier est prêt à fonctionner. Le voyant lumineux vert s’éteint une fois que la température a été atteinte ; le feu rouge restera. Mettre la pâte à gaufres préparée sur la plaque de cuisson inférieure puis fermer doucement la plaque de cuisson supérieure. Fermer ensuite les poignées. Le temps de cuisson est de quatre à cinq minutes, toutefois il dépend aussi de la nature du pain et des ingrédients utilisés pour garnir et aussi de votre goût quant au degré de brunissage.
Les gaufres finies, la lampe verte s’éteint .
Ouvrir le gaufrier. Ouvrir l'appareil et enlever les gaufres. Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants pour enlever les gaufres afin de protéger les disques à revêtement anti-adhésif de toute détérioration. Après chaque utilisation enlever la fiche de la prise de courant.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil en position ouverte. Pour des raisons de sécurité ne jamais utiliser de l'eau ou autre liquide sur le gaufrier, ne jamais l'immerger.
L'entretien de votre gaufrier est assez facile.
Nettoyer le corps extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Les plaques à revêtement anti-adhésif se nettoient avec un chiffon humide ou une brosse souple.

Ne jamais utiliser de détergents agressifs.

RECETTES

GAUFRES
250 g. de farine ordinaire - 250 g. de sucre semoule - 250 g. de margarine ou de beurre - 4 œufs - sucre vanilline suivant goût - 1 pincée de sel. Mélanger la farine au sucre - y incorporer la margarine ou le beurre fondu et les 4 jaunes d'œufs - bien mélanger le tout - battre les blancs d'œufs, additionnés d'une pincée de sel, en neige bien ferme - les incorporer au mélange laisser reposer cette pâte au moins trois heures.

GAUFRES DE BRUXELLES
250 g. de farine -100 g. de beurre ramolli -15 g. de levure de boulanger délayée dans du lait tiède et un peu de sucre - 3 œufs dont les blancs seront battus en neige -0,375 litre de lait à peine tiède (Surtout pas de sel). Mettre la farine dans un récipient, faire un creux, verser le lait tiède, bien battre le tout et ajouter les jaunes d'œufs - verser la margarine ou beurre ramolli puis ajouter la levure et blancs d'œufs battus en neige - laisser lever la pâte pendant 3/4 d'heure environ. Couvrir absolument à fond tout le moule. La pâte doit être coulante comme pour les crêpes. Après cuisson, recouvrir les gaufres de sucre fin ou de crème chantilly ou de confiture, selon goût.

GAUFRES CHANTILLY
4 jaunes d'œufs - 100 g. de farine - 125 g. de lait - 100 g. de beurre fondu - 2 paquets de sucre vanilline - 1 cuiller de poudre levante (baking powder) - 1 pincée de sel - 6 blancs d'œufs. Battre les jaunes avec le lait froid - y incorporer lentement la farine additionnée mélangée avec la poudre levante, puis le beurre fondu - ajouter le sucre vanilline, le sel et les blancs battus en neige ferme - verser la pâte dans le moule. Lorsque les gaufres sont froides, les garnir de crème fouettée et de fruits.

Garantie
Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de 2 ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par un mauvais emploi et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez le porter, sous emballage solide, à l'adresse d'achat, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre la carte de garantie certifiée par le vendeur, ainsi que le ticket d'achat.

Renseignements pour la protection de l'environnement

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Importateur
Tristar Europe b.v.

+++++

TRISTAR WAFFELEISEN WF-2118

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Anschluss
Das Waffeleisen nur an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose anschliessen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Waffeleisens angegebener Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG.

Sicherheitshinweise

- **Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Elektrogeräte von Kindern fernhalten.**
- **Achtung!** Das Waffeleisen wird im Betrieb sehr heiß, Verbrennungsgefahr! Achten Sie auch auf evtl. austretenden Dampf. Das Waffeleisen nur an den Griffen berühren.
- Nehmen Sie das Waffeleisen nicht in Betrieb, wenn:
  - das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen,
  - das Gerät auf den Boden gefallen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker:
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Störungen während des Betriebes
  - vor jeder Reinigung
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlußleitung aus der Steckdose ziehen und die Anschlussleitung nicht herunter hängen lassen.
- Das Waffeleisen oder die Anschlussleitung nicht mit heissen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder offenen Flammen in Berührung bringen.
- Stellen Sie den Waffeleisen frei auf eine wärmebeständige Unterlage. Nicht unter Vorhänge oder Überbauten, z.B. Hängeschränke stellen.
- Das Waffeleisen ist für den Betrieb im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.

Bei nicht bestimmungsgemässem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Reparaturen an Elektrogeräten müssen von- Fachkräften durchgeführt werden da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlußleitung. Bringen Sie daher im Reparaturfall das Gerät zum Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Erste Inbetriebnahme
Bestreichen Sie die Toastflächen leicht mit etwas Öl und lassen Sie das Gerät mit geschlossenen Toastflächen za. 5 Minuten aufheizen. Dadurch kann der Eigengeruch des Waffeleisens abklingen. Bitte für ausreichende Lüftung sorgen.
Anschliessend das Waffeleisen wie unter Reinigung und Pflege beschrieben, reinigen.

Bedienung
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Nach kurzer Aufheizzeit von etwa 5 Minuten ist das Waffeleisen betriebsbereit. Die grüne Kontrolllampe erlischt sobald die Temperatur erreicht ist. Das Teig eingiessen und gleichmässig verteilen. Die obere Toastfläche zuklappen. Beide Toastflächen zusammendrücken.
Die Backzeit beträgt je nach Beschaffenheit der Waffeln ca. 4 - 5 Minuten. Die grüne Lampe erleuchtet. Wenn die Waffeln fertig sind erlischt die grüne Lampe. Öffnen Sie das Waffeleisen und die Waffeln herausnehmen.
Verwenden Sie hierzu bitte keine spitzen Gegenstände, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.
Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Reinigung und Pflege
Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Waffeleisen mit geöffneten Toastflächen abkühlen lassen. Das Waffeleisen darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
Ihr Waffeleisen mit antihaftbeschichteten Toastflächen ist anspruchslos in der Wartung. Die Außenseite reinigen Sie nur mit einem angefeuchteten Tuch.
Die beschichteten Toastflächen reinigen Sie ebenfalls mit einem angefeuchteten Tuch oder mit einer weichen Bürste.
Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Rezepte

GLEICH SCHWER WAFFELN
250 G. Mehl - 250 G. Zucker - 250 G. Margarine oder Butter - 4 Eier - Vanillezucker nach Geschmack - 1 Prise Salz. Mehl und Zucker mischen - Margarine oder geschmolzenen Butter und die 4 Eigelb hinzugeben und alles gut verrühren. Das mit der Prise Salz versetzte Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter die Mischung ziehen. Diesen Teig mindestens drei Stunden ruhen lassen.

BRUSSELER WAFFELN
250 G. Mehl - 100 G. weiche Butter - 15 G. Hefe, in lauwarmer Milch mit ein wenig Zucker aufgelöst - 3 Eier deren Eiweiß zu Schnee geschlagen - 0, 375 1. fast lauwarme Milch (kein Salz). Mehl in ein Gefäß geben - eine Vertiefung machen - lauwarme Milch hinzu gießen -

alles gut verrühren und das Eigelb hinzufügen - Margarine oder weiche Butter dazugeben anschließend Hefe + das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Teig ca. 3/4 Stunde stehen lassen. Die Form unbedingt ganz bedecken. Der Teig muss so flüssig wie für hauchdünne Pfannkuchen sein. Die Waffeln nach dem Backen je nach Geschmack mit Zucker, Schlagsahne oder Konfitüre servieren.

WAFFELN MIT SCHLAGSAHNE
4 Eigelb - 100 G. Mehl - 125 G. Milch - 100 G. geschmolzene Butter - 2 Packen Vanillezucker - 1 Kaffeelöffel Backpulver - 1 Prise Salz - 6 Eiweiß. Eigelb mit kalter Milch schlagen - das mit dem Backpulver vermischtes Mehl langsam hinzufügen und anschließend die geschmolzene Butter unterrühren - Vanillezucker, Salz und das zu fasten Eischnee geschlagene Eiweiß hinzugeben - den Teig auf der Form gießen. Die Waffeln nach dem Erkalten mit Schlagsahne und Obst garnieren.

Garantie
Wir gewähren Ihnen eine Herstellergarantie von 2 Jahre ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemässe Behandlung oder normalen Verschleiss zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, bringen Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg und Garantiekarte versehen, direkt zu der Verkaufsadresse. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Importeur
Tristar Europe bv
Tilburg
Holland

++++

TRISTAR WAFFLE MAKER WF-2118

Dear Customer,
Please read this instruction manual carefully.

Connection to the mains supply
The waffle maker should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label .
This product complies with EEC Directives 89/336/EEC and 72/23/EEC.

Safety instructions

- **Children do not recognise the danger that might arise from operating electrical appliances. Therefore keep children away from all electrical appliances at all times.**
- **Warning:** the appliance gets very hot during operation. Take care not to touch the hot parts; use the handles only. Beware of the danger of scalding from any steam emitted.
- Do not attempt to operate the appliance if:
  - the waffle maker or the power cord show any signs of damage
  - the appliance has been dropped on to any hard surface.
- Remove the plug from the wall socket:
  - when the appliance is not in use
  - in the event of any malfunction during use
  - before cleaning
- Take care that the power cord does not touch the hot parts of the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull the power cord itself. Do not let the power cord hang free.
- Do not place or operate the waffle maker and its power cord on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- Operate the waffle maker on a heat resistant work surface. Do not position the waffle maker beneath a curtain or wall cabinet.
- This waffle maker is intended for domestic use only, not for commercial use.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please bring the appliance to the dealer where you bought the appliance.

Initial use
- Before you start baking for the first time, grease the non-stick coated cooking plates lightly with a small amount of oil or fat, and let the appliance heat up for about 5 minutes with the cooking plates closed. This will remove the smell typically encountered when first switching on a waffle maker. Please ensure sufficient ventilation.
- Clean the waffle maker afterwards as described in “Cleaning and Care”.

How to use your waffle maker
- Insert the plug into the wall socket.

- After a short warm-up period of approx. 5 minutes (the green light goes on) the waffle maker is ready for use. The green pilot light goes off on once the temperature has been reached.
- Place the prepared waffle dough on the lower cooking plate and gently close the upper cooking plate.
- Press both cooking plates together .
- The light comes on again. The cooking time is in general four to five minutes, depending on the bread and filling.
- The waffle is ready when the light goes off . Open the toaster and take out the sandwiches. In order to prevent the non-stick cooking plates from being damaged do not use sharp or pointed objects while removing the sandwiches.
- **Remove the plug from the wall socket after use.**

Cleaning and care

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- For reasons of electrical safety, never use water or any other kind of liquid on the waffle maker, nor immerse it.
- The waffle maker with non-stick coated plates requires little maintenance. Clean the outside with a soft damp cloth only.
- The non-stick-coated plates can also be cleaned with a soft damp cloth or a soft brush.
- Do not use harsh abrasive cleaners.

RECIPES

WAFFLES
250 g. plain flour - 250 g. sugar - 250 g. butter or margarine - 4 eggs - Vanilla sugar according to taste - 1 pinch of salt. Mix the flour with the sugar - add the margarine or melted butter and the 4 egg yolks - mix well - beat the egg whites with a pinch of salt until stiff add them to the mixture - leave the batter for at least three hours.

BRUSSELS WAFFLES
250 g. flour - 100 g. soft butter - 15 g. yeast mixed with lukewarm milk and a little sugar - 3 eggs with the whites beaten until stiff - 0,375 1. lukewarm made milk. Place the flour in a dish. Make a hollow, pour in the lukewarm milk, beat well and add the egg yolks. Pour in the softened butter or margarine, then add the yeast and the beaten egg whites allow the batter to rise for approx. 3/4 hours completely cover the mould with the mixture. The batter should be of the same consistency as for pancakes. After baking: sprinkle the waffles with fine granulated sugar or cover with whipped cream or jam according to taste.

CHANTILLY WAFFLES
4 egg yolks - 100 g. flour - 125 g. milk - 100 g. melted butter - 2 packets vanilla sugar - 1 teaspoon baking powder - 1 pinch salt - 6 egg whites. Beat together the egg yolks and the cold milk add the flour slowly with the baking powder and then the melted butter - add the vanilla sugar, the salt and the egg whites beaten until stiff - pour the batter into the mould. When the waffles have cooled, add whipped cream and fruit.

Guarantee

This product is guaranteed for a period of two years from the date of purchase against defects in materials and workmanship. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is brought back to the purchase address. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return and bring it to the address of purchase. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Importer
Tristar Europe b.v.
Tilburg
Holland